

Food Processor
FP 1977



Proficiat, u kocht zonet een fantastische keukenrobot, een hoogwaardig en betrouwbaar product uit ons FRITEL Quality gamma.

Lees en beweer deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig vooraleer u deze keukenrobot in gebruik neemt !

***

Félicitations, vous venez d'acheter un robot de cuisine fantastique, un produit haut de gamma et fiable de notre assortiment FRITEL Quality.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser le robot de cuisine et conservez-le soigneusement !

***

Congratulations, you have just bought a fantastic food processor, a reliable and high-quality product from our FRITEL Quality range.

Read this instruction manual before you put the food processor into use and save it well !

***

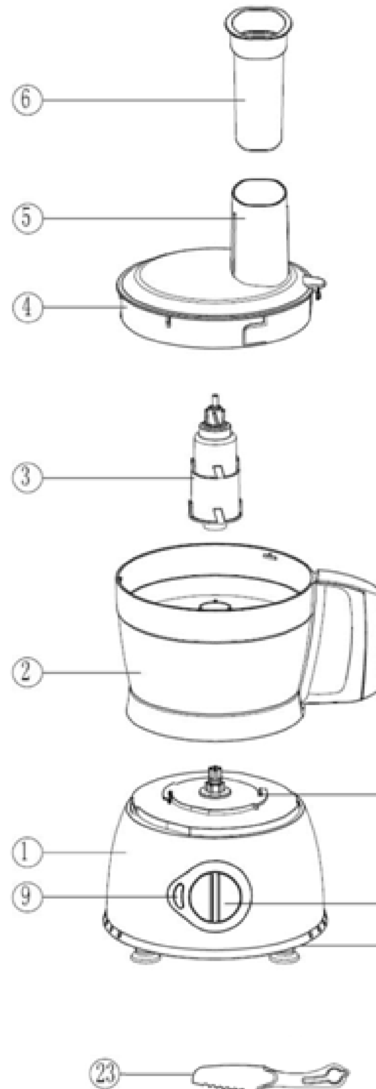
Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses phantastischen Food Processor, ein zuverlässiges und Qualitativ hochwertiges Produkt aus dem FRITEL Quality-Sortiment.

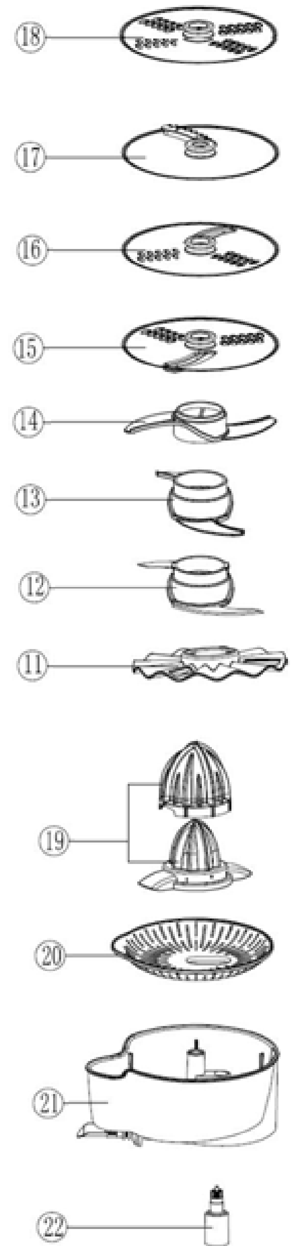
Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam bevor Sie den Food Processor in Gebrauch nehmen und bewahren Sie diese Gebrauchsanweizung gut auf !

I. PRODUCTOMSCHRIJVING

1. Motorblok
2. Mengbeker
3. Mengkoppeling
4. Deksel
5. Vulopening mengbeker
6. Stamper
7. Veiligheidsschakelaar
8. Kabelruimte
9. Pulse knop
10. Snelheidsregeling
11. Klopperschijf (eiwit,…)
12. Inox mes
13. Kunststof deegmes groot
14. Kunststof deegmes klein
15. Schijf voor raspen/snijden (fijn)
16. Schijf voor raspen/snijden (grof)
17. Schijf voor julienne
18. Pureerschijf
19. Perskegels citruspers
20. Zeef citruspers
21. Sapschaal
22. Koppeling citruspers
23. Spatel

De fabrikant behoudt zich het recht voor om ten allen tijde technische en andere wijzigingen aan te brengen.





I. DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Bloc moteur
2. Récipient
3. Raccord mélangeur
4. Couvercle
5. Ouverture de remplissage
6. Poussoir
7. Interrupteur de sécurité
8. Rangement du cordon électrique
9. Bouton Pulse
10. Régulateur de vitesse
11. Disque batteur
12. Couteau en acier inoxydable
13. Pétrisseur en matière plastique grand
14. Pétrisseur en matière plastique petit
15. Disque pour râper/couper (fin)
16. Disque pour râper/couper (gros)
17. Disque pour julienne
18. Disque pour faire de la purée
19. Cône du presse agrumes
20. Tamis du presse agrumes
21. Récipient à jus
22. Raccord du presse agrumes
23. Spatule

Le fabricant se réserve à tout moment le droit d’apporter des modifications types techniques ou autre.

I. PRODUCT DESCRIPTION

1. Motor Block
2. Mixing bowl
3. Gearbox
4. Lid
5. Filling shaft
6. Pusher
7. Safety brackets
8. Cord storage
9. Pulse button
10. Speed control
11. Beater disc
12. Stainless steel knife.
13. Synthetic kneading hook large
14. Synthetic kneading hook small
15. Disc for grating/cutting (fine)
16. Disc for grating/cutting (coarse)
17. Disc for Julienne
18. Mashing disk
19. Cone for citrus press
20. Sieve for citrus press
21. Juice collector
22. Gearbox citrus press
23. Spatula

The manufacturer maintains the right to introduce technical and or other changes at any time.

I. PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Motorblock
2. Mischbecher
3. Mischkupplung
4. Deckel
5. Füllschaft
6. Stößer
7. Sicherheitsschalter
8. Schnurraum
9. Pulse Taste
10. Geschwindigkeitsreglung
11. Klopferscheibe (Eiweiß, …)
12. Edelstahl Messer
13. unststoff Teigmesser (groß)
14. Kunststoff Teigmesser (fein)
15. Scheibe für raspeln/schneiden (fein)
16. Scheibe für raspeln/schneiden (groß)
17. Scheibe für Julienne
18. Purierscheibe
19. Pressekegel Zitruspresse
20. Sieb Zitruspresse
21. Saftschale
22. Kupplung Zitruspresse
23. Spachtel

Der Hersteller behält sich das Recht vor, am gerät technische oder andere Änderungen vorzunehmen.

NL **Dit apparaat voldoet aan alle Europese veiligheidsvoorschriften en beschikt over het CE label en is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.**

FR **Cet appareil satisfait à toutes les normes de sécurité européennes et dispose du label CE. Il est uniquement conçu pour un usage domestique.**

GB **This appliances is in accordance to the European safety prescriptions, carries the CE label and is only suited for domestic use.**

D **Dieser Gerät entspricht allen Europaïschen Sicherheitsvorschriften, verfügt über das CE-label und ist ausschliesslich für den Einsatz in Hauslalt geëignet.**

NL	GEBRUIKSAANWIJZING

I. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

-De keukenrobot enkel gebruiken met 230 Volt wisselstroom
-Het apparaat steeds op een hittebestendige, droge en vaste ondergrond plaatsen, zoals een keukentablet of tafel, zodat het apparaat niet kan kantelen of schuiven.
-Voor uw eigen veiligheid, zal het apparaat enkel werken indien het correct gemonteerd werd. Controleer **STEEDS** of de mengbeker, citruspers correct gemonteerd werd.
-De messen **NOOIT** aanraken want deze zijn uiterst scherp. Verwijder het deksel en demonteer de hulpstukken pas als het toestel volledig gestopt is en nadat de stekker uit het stopcontact werd getrokken.
-Dit apparaat is enkel bestemd voor het mixen/verwerken/kneden van voedingsmiddelen, het persen van citrusvruchten en het pureren van aardappelen/groenten.
-Steek **NOOIT** vingers in de vulschacht.
-Gebruik het toestel **NOOIT** buiten, in de directe nabijheid van warmtebronnen of in ruimtes met een hoge luchtvochtigheidsgraad.
-De motorblok, het elektrisch snoer en de stekker **NOOIT** met natte handen aanraken en deze ook **NOOIT** in of onder water (of enige andere vloeistof) dompelen. Enkel reinigen met een vochtige doek. Indien het toestel toch nat of vochtig zou worden, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact trekken.
-Gebruik **NOOIT** accessoires, onderdelen of hulpstukken van andere merken/modellen.
- OPGELET: Wees uiterst voorzichtig bij gebruik wanneer er kinderen in de buurt zijn. **NOOIT** het apparaat onbewaakt achterlaten in de buurt van kinderen. Kinderen moeten in het oog gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen. Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door kinderen, mindervaliden, personen met een verminderde fysieke of mentale capaciteit of door personen met een gebrek aan kennis en ervaring aangaande het gebruik van het apparaat.
-Laat het toestel **NOOIT** zonder toezicht als het in werking is en verplaats het **NOOIT** wanneer het in werking is.
-NOOIT aan het elektrisch snoer trekken om de stekker uit het stopcontact te trekken. Plaats het toestel **STEEDS** in de nabijheid van een stopcontact voor een gemakkelijke aansluiting. Gebruik **NOOIT** verlengsnoeren en rol het elektrisch snoer **STEEDS** volledig uit. Gebruik het toestel en het elektrisch snoer **NOOIT** in de nabijheid van warmtebronnen, zoals fornuizen, ovens, verwarming,…
-Het elektrisch snoer **NOOIT** rond het toestel draaien als het in werking is. Plooi het elektrisch snoer NOOIT en knijp er **NOOIT** in. Laat het elektrisch snoer **NOOIT** over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
-Gebruik het toestel **NOOIT** indien het elektrisch snoer beschadigd is. In dat geval het toestel onmiddellijk binnenbrengen bij een erkende hersteller.
-Het toestel is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag **NOOIT** langer dan 1 minuut continu gebruikt worden.
-Reparaties mogen **ALLEEN** door een erkende vakman of een erkende reparatiedienst uitgevoerd worden.
-Personen die deze gebruiksaanwijzing **NIET** gelezen hebben, mogen het toestel **NIET** gebruiken.
-Het toestel onmiddellijk uitschakelen en de stekker uittrekken
*na gebruik of wanneer het toestel **NIET** in gebruik is.
*indien het toestel **NIET** goed functioneert
*bij reiniging van het toestel

II. ALGEMENE GEBRUIKSTIPS

-Verwijder eerst de messen alvorens de inhoud uit de kom te gieten.
-Steek **NOOIT** handen of kookgerei in de mengbeker terwijl de keukenrobot is ingeschakeld.
-Gebruik enkel houten, rubberen of plastic kookgerei. Zet geen kracht op het kookgerei wanneer u het voedsel in de beker naar beneden duwt of voedsel van de messen verwijdert.
-Alvorens het deksel van de mengbeker te verwijderen: Schakel het toestel uit, wacht tot de motor volledig gestopt is met draaien, trek de stekker uit het stopcontact.
-Voorgekookte ingrediënten dienen eerst afgekoeld te worden alvorens deze toegevoegd kunnen worden aan de mengbeker. Vul de mengbeker **NOOIT** boven het maximum peil, de kans op morsen of vastlopen van de motor wordt dan groter. Indien u toch warme ingrediënten gebruikt, let er dan op dat u zich niet verbrandt aan de mengbeker, stoom of spatten. Indien nodig, leg een keukenhanddoek over het deksel om uzelf te beschermen.
-Gebruik het veiligheidsslot om de mengbeker op de motorblok te bevestigen **NOOIT** als aan/uit schakelaar voor de keukenrobot. Gebruik hiertoe **STEEDS** de **ON/OFF** knop.

III. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

In de verpakking treft u de keukenrobot, mengbeker, 4 messenschijven, klopperschijf, 1 inox mes, 2 plastic messen, 2 perskegels, 1 opzetstuk citruspers, spatel, opzetstuk vulschacht en de gebruiksaanwijzing aan. Voordat u het toestel voor de eerste keer gebruikt, raden wij u aan om alle onderdelen grondig te reinigen in een zeepsopje, uitgezonderd de motorblok. Deze kan u best reinigen met een vochtige doek. U kan het toestel enkel inschakelen indien alle onderdelen/accessoires correct gemonteerd werden.

IV. GEBRUIK van de KEUKENROBOT

a. Gebruik van het toestel

1. Plaats de mengbeker op de motorblok en vergrendel deze in het veiligheidsslot.
2. Plaats de mengkoppeling op de motorkoppeling in de mengbeker.
3. ***GEBRUIK MESSEN en KLOPPERSCHIJF**: Plaats dan het mes/klopperschijf op de mengkoppeling. Voeg vervolgens de ingrediënten toe.

LET OP: Plaats **EERST** de mengbeker en de accessoires op de motorblok, voeg dan pas voedingsmiddelen toe.

4. ***GEBRUIK MESSENSCHIJVEN**: Plaats de schijf op de mengkoppeling. Sluit het deksel en voeg dan pas via de vulschacht te ingrediënten toe.
5. Plaats de deksel op de mengbeker en vergrendel deze op de mengbeker door in wijzerzin te draaien.
6. Vergrendel vervolgens de mengbeker door in wijzerzin te draaien.

LET OP: Het toestel werkt **NIET** indien het **NIET CORRECT** gemonteerd werd.

7. Schakel het toestel aan en selecteer de gewenste snelheid.
8. Gebruik de “Pulse functie” voor korte stoten. Deze functie werkt zolang u de knop op deze positie houdt.
9. Om het deksel, accessoires en mengbeker te verwijderen, herhaalt u bovenvermelde stappen in omgekeerde volgorde.

LET OP: De mengbeker is **NIET** geschikt voor het malen van harde ingrediënten zoals koffiebonen, suikerklontjes,…

b. Gebruik van de accessoires van de keukenrobot

1. **Kunststof deegmes klein** (14) en **kunststof deegmes** (13)

Plaats de droge ingrediënten in de mengbeker en voeg de vloeistoffen toe via de vulschacht op het deksel, terwijl het toestel in werking is. Laat het toestel draaien tot zich een glad deegmengsel heeft gevormd. Om tot een goed resultaat te komen dien na het gistingsproces met de hand gekneed te worden in plaats van met het toestel.

2. **Inox mes** (12)

Dit is het meest veelzijdige accessoire. Voor een uiterst fijn resultaat zal u het toestel langer moeten aanzetten dan voor een grof resultaat. Om gemakkelijk een grof resultaat naar wens te bekomen kan u steeds de ‘Pulse functie’ gebruiken.

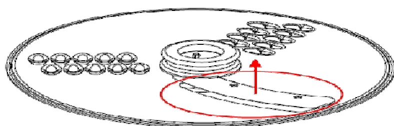
3. **Klopperschijf** (11)

Gebruik deze enkel om lichte texturen op te kloppen, zoals eiwit, eigeel + suiker, mayonaise, … Zwaardere structuren zoals vet en bloem kunnen de klopperschijf beschadigen.

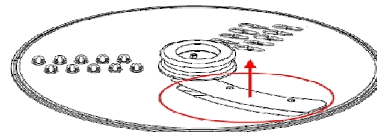
TIP: Om tot het beste resultaat te komen gebruikt u best eieren op kamertemperatuur. Zorg er ook voor dat zowel de mengbeker als de klopperschijf volledig schoon en vrij van vet zijn.

4. **Inox schijven voor grof snijden, raspen** en **voor fijn snijden, raspen** (15, 16)

Gebruik de schijf met de snijkant naar boven voor het snijden van schijfjes kaas, wortelen, komkommer, aardappelen, kool, ajuin,…

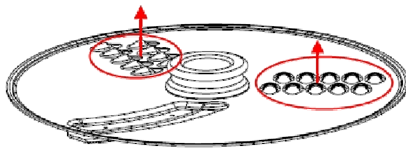


Schijf voor grof snijden (16)

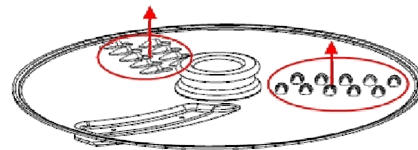


Schijf voor fijn snijden (15)

Gebruik de schijf met de raspkant naar boven voor het raspen van kaas, wortelen, aardappelen, komkommer,…

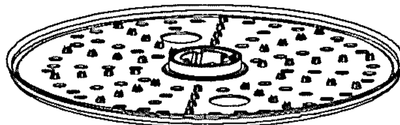


Schijf voor grof raspen (16)



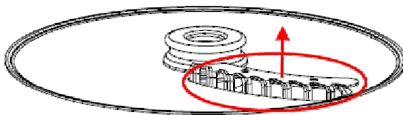
Schijf voor fijn raspen (15)

5. **Inox pureerschijf** (17)
Gebruik de inox pureerschijf om gekookte aardappelen, wortelen,… en andere gekookte groenten te pureren.



Pureerschijf (18)

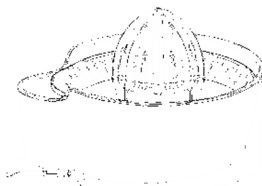
6. **Inox schijf voor julienne** (17)
Gebruik deze schijf met snijkant naar boven om groenten in julienne reepjes te snijden.



Schijf voor julienne (17)

Accessoire	Function	Speed
Klopper schijf	Eiwit kloppen, mayonaise maken (max. 6 eiwitten)	1
	Eigeel+suiker witkloppen	1
	Room (1L)	1
Inox mes	Vlees malen (max. 600 gr.), groenten	
Kunststof deegmes	Gistdeeg (max. 500gr bloem + 300ml water), kruimeldeeg (max. 800gr + 600gr room), cakedeeg (max. 1,5kg)	2
Schijven voor fijn/grof snijden, frietjes/julienne	Stevige ingrediënten zoals aardappelen, wortelen, kool ..	2
	Zachtere ingredienten zoals tomaten, komkommer, …	1
Pureerschijf	Pureert gekookte aardappelen, groenten,…	
Citruspers	Citrusvruchten	1

VI. GEBRUIK van de CITRUSPERS



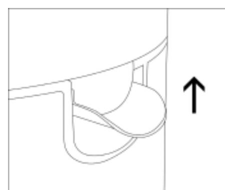


Fig. 1

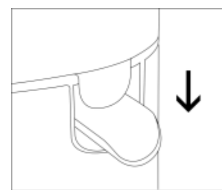


Fig. 2

1. Plaats de koppeling van de citruspers en de sapschaal met zeef op de motorblok.
2. Draai de sapschaal in wijzerzin om deze op de motorblok te vergrendelen.
3. Plaats dan de gewenste perskegel (groot of klein) op de sapschaal met zeef.
4. Snij het citrusfruit in twee. Plaats een fruithelft op de perskegel en druk zachtjes zodat de motor automatisch begint te draaien.
5. De sapschaal beschikt over een antidrup sapuitloop. Plaats voor het persen een glas onder de sapuitloop en zet de sapuitloop in haar neerwaartse positie (fig. 2). Na het persen plaatst u de sapuitloop opnieuw in opwaartse positie om morsen te voorkomen. (fig. 1)

VII. REINIGING

1. Schakel het toestel uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor volledig gestopt is met draaien.
2. Verwijder de accessoires. Wees voorzichtig met de scherpe messen.
3. De motorblok NOOIT in water of enige andere vloeistof dompelen. Reinig dit gedeelte enkel met een vochtige doek en droog zorgvuldig af. Draag er steeds zorg voor dat er NOOIT water in het toestel loopt.
4. De accessoires en afneembare onderdelen kan u in een zeepsopje reinigen. Spoel nadien grondig af onder koud water. U kan deze accessoires eveneens in de vaatwasser reinigen.

LET OP: Gebruik **GEEN** schuursponsjes, agressieve of bijtende reinigingsmiddelen, vloeistoffen zoals alcohol, petroleum, aceton,… om het toestel te reinigen.

TIP: Reinig uw toestel onmiddellijk na gebruik, dit is veel eenvoudiger.

VIII. NUTTIGE WENKEN BIJ STORINGEN

Bij een storing aan het toestel of bij beschadiging van het snoer, het toestel zeker niet meer gebruiken. Wend u onmiddellijk tot uw verkooppunt.

HET TOESTEL IS ONTWORPEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. BIJ PROFESSIONEEL GEBRUIK VERVALLEN DE GARANTIEVOORWAARDEN.

DEFECTEN EN/OF BESCHADIGINGEN TEN GEVOLGE VAN HET NIET NALEVEN VAN DE GEBRUIKSAANWIJZING WORDEN NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE.

IX. GARANTIEBEPALINGEN

De garantiedatum loopt vanaf de datum van aankoop. De duur van de garantieperiode bedraagt 2 jaar.

-De waarborg dekt het vervangen van de motorblok die door onze technische diensten als defect wordt beschouwd. De toebehoren vallen niet onder de garantie, nl. mengbeker, deksel met vulschacht, inox messenschijven, klopperschijf, spatel, citruspersopzet, messen.

-De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.

-De verzendingskosten zijn steeds ten laste van de koper, zowel het opsturen als het afhalen.

De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van uw aankoopfactuur.

De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen:

-bij verkeerde aansluiting, bv. Te hoge elektrische spanning
-bij verkeerd, oneigenlijk of abnormaal gebruik
-bij onvoldoende of verkeerd onderhoud
-bij herstelling of wijziging door niet gemachtigde derden
-bij het verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers



X. MILIEU

Gooi dit toestel op het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recycleren. Op deze wijze helpt u om het milieu te beschermen.

XI. AANSPRAKELIJKHEDEN

Alle aansprakelijkheden, zowel naar de gebruiker(s) als naar alle derden, die zouden voortvloeien uit niet-naleving van alle in deze gebruiksaanwijzing vermelde gebruiksvoorschriften, kunnen onder geen enkel beding ten laste worden gelegd van de fabrikant. Bij niet-naleving van deze veiligheidsvoorschriften vrijwaart de gebruiker van dit toestel, of welke persoon ook die deze veiligheidsvoorschriften niet heeft nageleefd, de fabrikant voor alle aansprakelijkheden die de fabrikant ten laste kunnen gelegd worden.

FR	MODE D’EMPLOI

I. CONSIGNES DE SECURITE

- N'utilisez le robot ménager qu'avec du courant alternatif 230 Volt.
- Placez **TOUJOURS** le robot ménager sur une base résistante à la chaleur, sèche et fixe. Comme une tablette ou table de cuisine, de façon à ce que l'appareil ne puisse se renverser ou glisser.
- Pour votre propre sécurité l'appareil ne fonctionnera que s'il est assemblé correctement. Assurez-vous que le récipient et le presse agrumes soit **TOUJOURS** correctement assemblé.
- Ne touchez **JAMAIS** les couteaux car ils sont très aigu. N'enlevez le couvercle et ne démontez les accessoires **JAMAIS** avant que le moteur ait fini de tourner complètement et que le cordon électrique fût retiré de la prise électrique.
- Cet appareil est **UNIQUEMENT** conçu pour hacher/mix- N'introduisez **JAMAIS** les doigts dans l’ouverture de remplissage.
er/mélanger de la nourriture, presser des agrumes et passer des pommes de terre/légumes en purée.
- N'utilisez **JAMAIS** l'appareil dehors, près de sources de chaleur ou dans une pièce humide.
- Ne touchez **JAMAIS** le bloc moteur, le cordon électrique ou la prise avec des mains mouillées. Ne touchez **JAMAIS** le bloc moteur, le cordon électrique ou la prise dans l'eau ou un autre liquide. Nettoyez-les uniquement à l'aide d'un chiffon humide. Si l'appareil devait tout de même être mouillé, retirez immédiatement le cordon électrique de la prise de courant.
- N'utilisez **JAMAIS** d'accessoires ou de pièces détachées d'une autre marque ou d'un autre modèle.
- **ATTENTION** : Soyez extrêmement prudent lors de l’usage en présence d’enfants. Ne **JAMAIS** laisser l’appareil sans surveillance en présence d’enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants, des personnes handicapées, des personnes avec des capacités physique ou mental réduites ou avec une connaissance er expérience insuffisante concernant l’utilisation de la friteuse.
- Ne laissez **JAMAIS** l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne tirez **JAMAIS** par le cordon électrique même pour débrancher le robot ménager de la prise de courant. N'utilisez **JAMAIS** de rallonge et déroulez **TOUJOURS** entièrement votre cordon électrique. N'utilisez **JAMAIS** le cordon électrique de votre robot ménager à proximité de sources de chaleur, comme plaques de cuisson,...
- N'enroulez **JAMAIS** le cordon électrique au tour de l'appareil lorsqu'il est en marche. Ne pliez **JAMAIS** le cordon et ne le pincez **JAMAIS**. Ne laissez **JAMAIS** pendre le cordon électrique au dessus du rebord de la table ou de la tablette de cuisine.
- N'utilisez **JAMAIS** l'appareil si le cordon est endommagé. Dans ce cas apportez l'appareil chez un réparateur agréé.
- L'appareil est uniquement conçu pour un usage domestique et ne peut **JAMAIS** fonctionner plus d'une minute sans interruption.
- Les réparations ne peuvent être réalisées que par un agent ou un service de réparation agréé.
- Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne peuvent **JAMAIS** utiliser ce robot ménager.
- Coupez **TOUJOURS** l’appareil et retirez la prise :
    * après chaque utilisation et quand vous ne l'utilisez pas
    * en cas de mauvais fonctionnement
    * pour le nettoyer

II. CONSEILS D’UTLISATION

- Retirez d'abord les couteaux avant de vider le contenu du bol.
- Ne mettez **JAMAIS** vos mains ou des ustensiles de cuisine dans le récipient lorsque le robot ménager est allumé.
- Utilisez **TOUJOURS** des outils en bois, caoutchouc ou plastique. N'utilisez pas de force pour enfoncer la nourriture vers le bas ou pour enlever la nourriture des couteaux.
- Avant d'enlever le couvercle de l'appareil: Eteignez l'appareil, attendez que le moteur soit complètement arrêté, retirez le cordon électrique de la prise de courant.
- Les aliments précuits doivent d'abord refroidir avant d'être ajoutés. Ne remplissez **JAMAIS** le récipient au-delà de la flèche max., les risques de renverser ou de bloquer le moteur deviennent d’autant plus grand. Si vous utilisez quand même des aliments chauds, veillez à ne pas vous brûler au récipient, à la vapeur ou aux éclaboussures. Si nécessaire vous pouvez placer un essuie de cuisine sur le couvercle afin de vous protéger.

- N'utilisez **JAMAIS** le verrou de sécurité sur le bloc moteur comme interrupteur arrêt/marche pour le robot ménager. Utilisez **TOUJOURS** l'interrupteur ON/OFF.

III. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Dans l'emballage vous trouverez le robot ménager, un récipient, 4 disques couteaux, disque batteur, 1 couteau en acier inoxydable, 2 couteaux en plastique, 2 cônes pour presser, un spatule, un orifice de remplissage et le mode d'emploi. Avant la première utilisation de l'appareil, nous vous conseillons de nettoyer tous les accessoires soigneusement dans une eau savonneuse, sauf le bloc moteur. Vous pouvez toujours nettoyer celui-ci avec un chiffon humide. Vous ne pouvez brancher l'appareil que si tous les accessoires sont correctement assemblés.

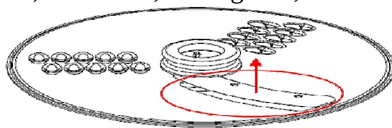
IV. UTILISATION DU ROBOT MENAGER

a. Utilisation de l'appareil

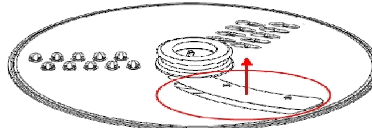
1. Placez le récipient sur le bloc moteur et verrouillez-le avec le verrou de sécurité.
2. Placez le raccord mélangeur sur le raccord du moteur dans le récipient.
3. **UTILISATION DES COUTEAUX ET DU DISQUE BATTEUR**: Placez le couteau/disque batteur sur le raccord du moteur. Ensuite ajoutez les ingrédients.
   ATTENTION: Placez **TOUJOURS** le récipient et les accessoires sur le bloc moteur, avant d'ajouter les aliments.
4. **UTILISATION DES DISQUES COUTEAUX**: Placez le disque sur l'accord mélangeur. Fermez le couvercle et ajoutez les ingrédients par l'ouverture de remplissage.
5. Placez le couvercle sur le récipient et verrouillez-le en tournant dans le sens d'une aiguille.
6. Verrouillez ensuite le récipient en tournant dans le sens d'une aiguille.
   ATTENTION: L'appareil ne fonctionne **PAS** s'il n'est **PAS CORRECTEMENT** assemblé.
7. Allumez l'appareil et sélectionnez la vitesse souhaitée.
8. Utilisez la "fonction Pulse" pour des pulsions courtes. Cette fonction ne fonctionne que lorsque vous maintenez le bouton enfoncé.
9. Pour retirez le couvercle, les accessoires et le récipient, répétez les étapes précédentes dans le sens inverse.
   ATTENTION: Le récipient n'est pas conçu pour hacher des ingrédients durs comme des graines de café, des morceaux de sucre…

b. Utilisation des accessoires du robot ménager

1. **Petit pétrisseur en matière synthétique grand (13)** et pétrisseur en matière synthétique (14).
   Placez les ingrédients secs dans le récipient et ajoutez les liquides par l'ouverture de remplissage sur le couvercle, pendant que l'appareil est en marche. Laissez tourner l'appareil jusqu'à ce qu'une pâte égale se soit formée. Pour un bon résultat après le processus de fermentation la pâte doit être pétrie à la main plutôt qu'avec l'appareil.
2. **Couteau en acier inoxydable (12)**
   Le couteau en acier inoxydable est un accessoire multiple. Pour un résultat ultra fin vous devrez faire fonctionner l'appareil plus longtemps que pour un plus gros résultat. Afin d'obtenir le résultat souhaité vous pouvez utiliser la "fonction Pulse".
3. **Disque batteur (11)**
   Utilisez ce disque uniquement pour battre des textures légères, comme du blanc d'œuf, du jaune d'œuf + du sucre, de la mayonnaise,...
   Des structures plus lourdes comme de la graisse et de la farine peuvent endommager le disque batteur.
   CONSEIL: Afin d'obtenir le meilleur résultat, il est conseillé d'utiliser les œufs à température ambiante. Veillez également à ce que le récipient comme le disque batteur soient complètement propre et sans graisse.
4. **Disque en acier inoxydable pour couper et râper gros et pour couper et râper gros (15,16)**
   Utilisez le disque avec le coté tranchant vers le haut pour couper des tranches de fromage, des carottes, des concombres, des choux, des oignons,...

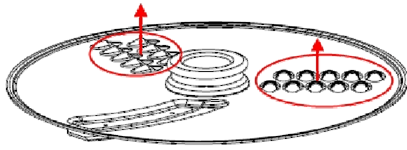


Disque pour couper gros (16)

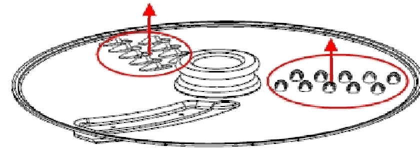


Disque pour couper fin (15)

Utilisez le disque avec le coté râpant vers le haut pour râper du fromage, des carottes, des pommes de terre, des concombres,...



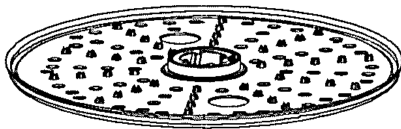
Disque pour râper gros (16)



Disque pour râper gros (15)

5. Disque pour faire de la purée (18)

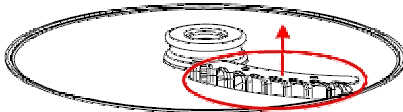
Utilisez le disque pour écraser en purée pour faire de la purée de pommes de terre, des carottes, ... cuites.



Disque pour écraser en purée (18)

6. Disque pour julienne (17)

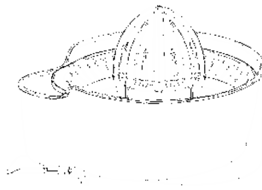
Utilisez le disque avec le coté tranchant vers le haut pour couper les légumes en julienne.



Disque pour julienne (17)

Accessoires	Fonction	Vitesse
Disque batteur	Battre du blanc d'œuf, faire de la mayonnaise (max.6 blanc d'œufs) Battre des jaunes d'œufs + du sucre De la crème	1 1 1
Couteau en acier inoxydable	Hacher de la viande (max. 600g)	1
Pétrisseur synthétique	Pâte fermentante (max. 500g de farine + 300ml d'eau), pâte brisée (max 800g + 600g de crème), pâte à cake (max 1,5kg)	2
Disque pour couper gros/fin	Ingrédients solides comme des pommes de terre, carottes, du chou,… Ingrédients plus doux, comme des tomates, des concombres,…	2 1
Presse agrumes	Agrumes	1

V. UTILISATION DU PRESSE AGRUME



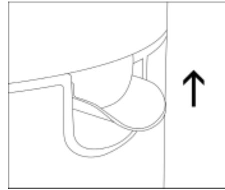


Fig. 1

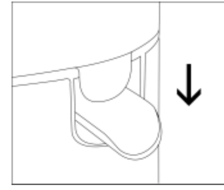


Fig. 2

1. Placez le raccord du presse agrumes et le récipient à jus avec le tamis sur le bloc moteur.
2. Tournez le récipient à jus dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bloc moteur.
3. Placez le cône pour presser les agrumes (grand ou petit) sur le récipient à jus avec tamis.
4. Coupez l'agrume en deux. Placez la moitié sur le cône et poussez doucement pour enclencher le moteur automatiquement.
5. Le récipient à jus est équipé d'un bec verseur anti gouttes. Avant de presser placez un verre sous le bec verseur et placez le bec verseur vers le bas (fig. 2.). Après avoir pressé vous replacez le bec verseur vers le haut afin d'éviter les éclaboussures. (fig. 1.)

VI. NETTOYAGE

1. Eteignez l'appareil, tirez le cordon électrique de la prise de courant et attendez que le moteur ait finit de tourner complètement.
2. Retirez les accessoires. Soyez prudent avec les couteaux tranchants.
3. Ne plongez **JAMAIS** le bloc moteur dans de l'eau ou un autre liquide. Nettoyez cette partie uniquement avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement. Veillez à ce qu'il n'y ait **JAMAIS** d'eau qui coule dans l'appareil.
4. Les accessoires peuvent être nettoyés dans une eau savonneuse. Ensuite rincez soigneusement sous de l'eau froide. Ces accessoires sont également résistants au lave-vaisselle.
   ATTENTION: N'utilisez pas d'éponges abrasives, de matériel de nettoyage agressifs ou mordant, de liquides comme de l'alcool, du pétrole ou de l'acétone,... pour nettoyer l'appareil.
   CONSEIL: Nettoyez l'appareil immédiatement, c'est beaucoup plus facile.

VII. CONSEILS UTILES EN CAS DE DEREGLEMENT

En cas de dérèglement ou en cas d'endommagement du cordon électrique, ne pas utiliser l'appareil. Adressez-vous immédiatement à votre point de vente.

CET APPAREIL EST CONCU POUR USAGE DOMESTIQUE. EN CAS D'USAGE PROFESSIONNEL, LES CONDITIONS DE GARANTIE ECHOIENT AVEC EFFET IMMEDIAT.

LES DEGATS ET/OU ENDOMMAGEMENTS SUITS AU NON-RESPECT DU MODE D'EMPLOI FONT EXPIRER LES CONDITIONS DE GARANTIE.

VIII. CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie prend cours à la date d'achat.
Durée de la garantie: 2 ans.

- La garantie couvre le remplacement du bloc-moteur reconnu défectueux par notre service technique. Les accessoires qui ne sont pas couverts par la garantie sont le plongeur et le gobelet
- La garantie n'est valable que pour le premier utilisateur.
- Les frais de transport sont **TOUJOURS** à charge de l'acheteur tant pour l'envoi que pour le retour.

La garantie ne peut être appliquée que sur présentation de la facture d'achat.
La garantie n'est pas d'application dans les cas suivants:

- branchement incorrect, par exemple trop haute tension électrique.
- en cas d'utilisation incorrecte, inadéquate ou anormale.
- en cas d'entretien insuffisant ou incorrect.

- en cas de réparation ou modification réalisés par un tiers non agréé;
- en cas de disparition et / ou modification des numéros d'identification.



IX. ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais portez-le à un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour le recyclage. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.

X. RESPONSABILITES

Toutes les responsabilités, aussi bien envers le(s) utilisateur(s) qu'envers les tiers, qui résultent du non-respect de toutes les prescriptions de sécurités dans ce mode d'emploi, ne peuvent à aucune condition être inculpées au fabricant. En cas de non-respect des prescriptions de sécurité, l'utilisateur de l'appareil, ou toute autre personne ne pas ayant appliqué ces prescription de sécurité, préserve le fabriquant de toutes responsabilités qui de ce fait pourraient être inculpées au fabriquant.

GB	INSTRUCTION MANUAL

I. SAFETY REGULATIONS

-

- The Food processor can only be used with 230V AC
- ALWAYS put the appliance on a heat resistant, dry and stable base, such as a kitchen tablet or table, so that the appliance cannot swift over or slide.
- For your own safety the appliance will not work if not assembled correctly. **ALWAYS** check if the mixing bowl, the citrus press is assembled correctly.
- NEVER touch the knives because they are extremely sharp. Remove the lid and dismount the accessories only when the motor has stopped completely and after the plug is pulled from the socket
-This appliance is intended for mixing, kneading: kneading of food, pressing citrus fruit and mash potatoes/vegetables
- NEVER put your fingers in the filling shaft.
- NEVER use the appliance outdoors, near heating sources or in rooms with a high degree of humidity.
- NEVER plunge the motor block, the cord or the plug into water or any other liquid. Only clean the appliance with a moist cloth. If it should get wet anyway, immediately pull the plug from the socket.
- NEVER use accessories or parts from other brands/appliances.
-ATTENTION: **ALWAYS** be very careful when using the appliance in the presence of children. **NEVER** leave the appliance unattended in the presence of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. **NEVER** let children, disabled persons, persons with reduced physical or mental capabilities or persons with lack of experience and knowledge use the appliance.
- NEVER leave the appliance unattended when in use.
- NEVER pull the cord itself to pull the plug from the socket. **NEVER** use extension cords and **ALWAYS** unroll the cord completely. **NEVER** use the cord in the proximity of sources of heat, such as ovens, stoves or heating.
NEVER turn the cord around the appliance when in use. **NEVER** fold or pinch the cord. **NEVER** let the cord hang over the edge of the table or kitchen counter.
- NEVER use the appliance when the cord is damaged. In that case, immediately bring the appliance to a recognized repair expert.
- The appliance is intended for household use and cannot be used for more than 1 minute at a time.
- Repairs can only be executed by a recognized expert or a recognized repair shop.
- Persons who haven't read this instruction manual cannot use this appliance.
- ALWAYS switch off the appliance and pull out the plug

* After use or when the appliance is not in use
* If the food processor
* When cleaning the appliance

GENERAL INSTRUCTIONS OF USE

- First remove the knives before pouring out the liquid in a bowl.
- NEVER put your hands or any sort of cooking utensils in the mixing bowl while the food processor is in use.
- Only use wooden, rubber or plastic cooking utensils. **NEVER** use force to push food down into the mixing bowl or to remove food from the knives.
- Before removing the lid from the mixing bowl: turn off the appliance, wait till the motor has stopped completely, and pull the plug from the socket.
- Precooked ingredients first need to be cooled down before adding them. **NEVER** fill the mixing bowl above max. indication, chances of spilling or causing the motor to stop running will increase. If you do want to add hot ingredients, be careful not to burn yourself on the mixing bowl, the damp or the spatters. If needed you can put a kitchen towel over the lid to protect yourself.
- NEVER use the safety lock to fix the mixing bowl on the motor block as on/off switch for the food processor. **ALWAYS** use the ON/OFF switch.

II. BEFORE FIRST USE

In the packaging you will find the food processor, 4 knife discs, 1 beater disc, 1 stainless steel knife, 2 plastic knives, 2 pressing cones, 1 top piece for the citrus press, spatula, top piece with filling shaft and the instruction manual. Before first use, we advise to clean all the parts in soapy water, except for the motor block. This is best to be cleaned with a moist cloth. You can only turn on the appliance when all parts/accessories are assembled correctly.

III. USE OF THE FOOD PROCESSOR

a. Use of the appliance

1. Put the mixing bowl on the motor block and fix it with the safety brackets.
2. Put the mixing gear on the gearbox in the mixing bowl.
3. **USE OF THE KNIVES AND WHIPER DISC**: Put the knife/beater disc on the mixing gear. Then add the ingredients.
CAUTION: **ALWAYS** put the mixing bowl and the accessories on the motor block before adding food.
4. **USE OF THE KNIFE DISCS**: put the disc on the mixing gear. Close the lid and then add the ingredients through the filling shaft.
5. Put the lid on the mixing bowl and fix it by turning the mixing bowl clockwise.
6. Then fix the mixing bowl by turning clockwise
CAUTION: the appliance does **NOT** work if **NOT** assembled correctly.
7. Turn on the appliance and select the desired speed.
8. Use the "Pulse Function" for short pulses. This function runs as long as you keep the button pushed.
9. To remove the lid, accessories and mixing bowl, repeat the above mentioned steps in reverse.
CAUTION: the mixing bowl is **NOT** suited for mixing hard ingredients, such as coffee beans, lumps of sugar...

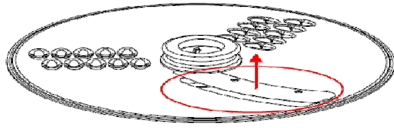
b. Use of the food processor’s accessories

1. Synthetic dough knife small (14) and synthetic dough knife (13)
Put the dry ingredients in the mixing bowl and add the liquids through the filling shaft on the lid, while the appliance is running. Let the appliance run until you achieve a smooth dough mix. To obtain a good result, you have to knead the dough by hand after the yeasting process.

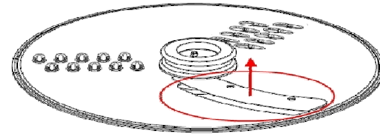
2. Stainless steel knife(12)
This is a multifunction accessory. For a really fine result you will have to let the appliance run for a longer time than for a coarse result. To achieve a coarse result just as you wish, you can use the "Pulse function".

3. Beater disc (11)
Only use this disc to beat light textures, such as egg white, egg yolk + sugar, mayonnaise... heavier structures such as grease and flower can damage the beater disc.
TIP: to achieve the best result use eggs at room temperature. Make sure the mixing bowl as well as the beater disc is completely clean.

4. **Stainless steel knives for coarse cutting, grating and for fine cutting, grating (15,16)**
   Use the disc with the cutting side upwards to cut cheese packs, carrots, cucumbers, potatoes, cabbage, onion...

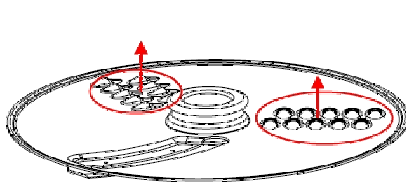


Disc for coarse cutting (16)

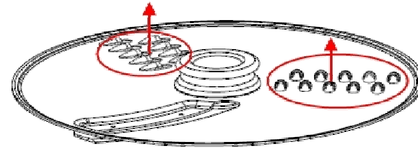


Disc for fine cutting (15)

Use the disc with the grating side upwards to grate cheese, carrots, potatoes, cucumber...



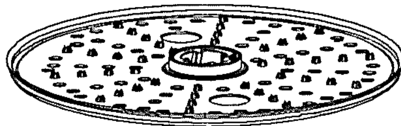
Disc for coarse grating (16)



Disc for coarse grating (15)

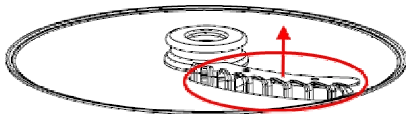
5. **Stainless steel mashing disc (18)**

Use the mashing disc to mash cooked potatoes, carrots... and other cooked vegetables.



Mashing Disc (18)

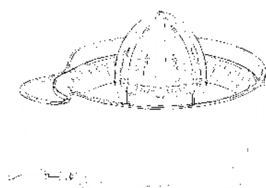
6. **Stainless steel disc for julienne (17)**
   Use this disc with the cutting side upwards to cut vegetables in julienne.



Disc for Julienne (17)

Accessories	Function	Speed
Beater Disc	Beat egg whites, make mayonnaise (max. 6 egg whites) Beat egg yolk + sugar Cream (1L)	1 1 1
Stainless steel knife	Yeast dough (max. 500gr flour + 300ml water), crumb dough (max. 800gr + 600gr crème), cake dough (max. 1,5kg)	2
Discs for fine/coarse cutting, French fries/julienne	Solid food such as potatoes, carrots, cabbage… Softer ingredients, such as tomatoes, cucumber…	2 1
Citrus press	Citrus fruit	1

IV. USE OF THE CITRUS PRESS



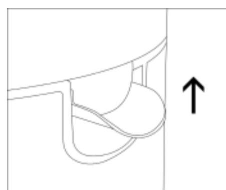


Fig. 1

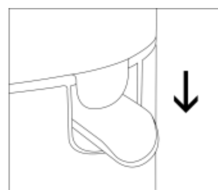


Fig. 2

1. Put the gearbox of the citrus press and the juice receptor with the sieve on the motor block.
2. Turn the juice collector clockwise to fix the motor block.
3. The put the selected pressing cone (big or small) on the juice receptor with sieve.
4. Cut the citrus fruit in two. Put the fruit half on the pressing cone and push gently in order for the motor to start running.
5. The juice collector is equipped with an ant drip spout. Before pressing, place a glass under the spout and put the spout down (fig.2). After pressing put the spout in upward position to avoid spatters. (fig. 1.)

V. CLEANING

1. Turn the appliance off, pull the plug and wait until the motor has stopped completely.
2. Remove the accessories. Be careful with the sharp knives.
3. **NEVER** plunge the motor block into water or any other liquid. Only clean this part with a moist cloth and dry carefully. **ALWAYS** make sure no water runs in the appliance.
   You can clean the accessories and the removable parts in soapy water. Then rinse carefully with cold water. These accessories are dishwasher proof.
   CAUTION: **NEVER** use abrasive sponges, aggressive or biting cleansing materials, liquids such as alcohol, petrol, acetone... to clean the appliance.
   TIP: Clean the appliance immediately after use, this is easier.

VI. PRACTICAL TIPS IN CASE OF MALFUNCTIONS

Do not use the appliance in case of a malfunction of when the power cord is damaged. Please address your sales point immediately.

THE APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE GUARANTEE CONDITIONS EXPIRE UPON PROFESSIONAL USE;
DEFECT AND/OR DAMAGES FOLLOWING TO THE NON OBSERVANCE OF THE USER MANUAL ARE NOT COVERED BY THE GUARANTEE.

VII. GUARANTEE CONDITIONS

Your guarantee starts on the day of purchase.
Valid for 2 years

- The guarantee covers every repair and / or replacement free of charge of the parts recognized defective by our technical department. The accessories: bowl, knife and lids are not covered by the guarantee.
- The guarantee is only valid for the original user.
- Carriage both ways is for the purchaser’s account.

The guarantee only applies after submitting the purchasing invoice.

- Incorrect connection, e.g. electric voltages.
- Abnormal use or misuse handling.
- Lack of care.
- Modifications or repairs made to the appliance by persons not authorized by us as manufacturer.
- When reference numbers are altered or removed.



VIII. ENVIRONMENT

Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment.

IX. LIABILITIES

All liabilities, towards both consumer(s) and third parties, which could result from not observing all the safety regulations prescribed in this user manual, can under no circumstances be charged to the manufacturer. In case of non observation of these safety regulations, the user of the appliance, or any other person not having observed these safety regulations, protects the manufacturer from all responsibilities that he could be charged with.

D	GEBRAUCHSANWEISUNG

I. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Der Blender ausschließlich mit 230 Volt Wechselstrom benutzen.
- Das Gerät immer auf einem hitzebeständigen, trockenen und festen Untergrund wie eine Anrichte oder einen Tisch setzen, so dass das Gerät nicht kippen oder verschieben kann.
- Für Ihre Sicherheit wird das Gerät nur funktionieren wenn es korrekt montiert wurde. Kontrollieren Sie immer ob den Mischbecher und die Zitruspresse korrekt montiert wurden.
- Die Messer **NIE** mit den Händen berühren weil diese sehr scharf sind. Entfernen Sie den Deckel und das Zubehör nur wenn das Gerät völlig still steht und wenn die Schnur aus die Steckdose gezogen wurde.
- Dieses Gerät ist nur geeignet zum Mixen/Verarbeiten/Kneten von Nahrungmittel, zum Pressen von Zitrusfrüchte und zum Purieren von Kartoffeln/Gemüse.
- Stecken Sie **NIE** Ihre Finger in die Füllschaft. Gebrauchen Sie das Gerät nie draussen, in direkter Nähe von Wärmequellen oder in Räume mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Motorteil, Schnur und Stecker **NIEMALS** mit nassen Hände berühren oder in Wasser (oder eine andere Flüssigkeit) tauchen. Reinigung ausschließlich mit einem leicht feuchten Tuch. Falls das Gerät jedoch nass oder feucht wurde, ziehen Sie unmittelbar die Schnur aus die Steckdose.
- Gebrauchen Sie NIE Zubehör oder Teile anderen Marken/Modelle.
- **ACHTUNG**: Seien Sie äußerst vorsichtig während des Gebrauch im Beisein von Kinder. **NIEMALS** das Gerät unbewacht lassen im Beisein van Kinder. Kinder müssen immer beaufsichtig werden sodass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät ist nicht geeignet für Kinder, Behinderte, Personen mit beschränkter physischen oder mentalen Kapazitäten oder Personen mit unzureichendem Kenntnis und Erfahrung hinsichtlich den Gebrauch diesen Gerät.
- Lassen Sie das Gerät **NIE** ohne Aufsicht und stellen Sie es **NIE** um wenn es eingeschaltet ist.
- Netzstecker **IMMER** am Stecker und **NIEMALS** am Kabel aus der Steckdose ziehen. Gebrauchen Sie **NIE** Verlängerungskabel und rollen Sie die Schnur IMMER völlig ab. Gebrauchen Sie das Gerät und die Schnur **NIE** in der Nähe von Wärmequellen wie Kochherde, Ofen, Heizung, …
- Die schnur **NIE** um das Gerät drehen wenn es eingeschaltet ist. **NIE** die Schnur knicken und NIE in die Schnur Kneifen. Lassen Sie die Schnur **NIE** über dem Rand einer Anrichte oder eines Tisches hangen.
- Gebrauchen Sie das Gerät **NIE** wenn die Schnur beschädigt ist. In diesem Fall bringen Sie das Gerät unmittelbar zu einer anerkannten Reparaturstelle.
- Das Gerät ist für die Nutzung im Haushalt geeignet und darf nicht länger als 1 Minute durchgehend eingeschaltet sein.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von anerkannten Fachleuten oder Reparaturstellen durchgeführt werden
- Personen, die diese Gebrauchsanweisung NICHT gelesen haben, dürfen diesen Zerkleinerer **NIE** benutzen.
- Der Food Processor unmittelbar ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen:

-nach Benutzung oder falls das Gerät nicht benutzt wird
-bei mangelhafter Funktion
-während der Reinigung

II. ALGEMEINER GEBRAUCH UND TIPS

- Entfernen Sie zuerst die Messer bevor den Inhalt auszugieβen.

- **NIEMALS** Ihre Hände oder Küchengeräte in den Mischbecher hineinstecken wenn der Food Processor eingeschaltet ist.
- Verwenden Sie nur Küchengeräte aus Holz, Gummi oder Plastik. Drücken sie **NIEMALS** mit größerer Kraft auf das Küchengerät wenn Sie Nahrungsmittel im Glasbehälter nach unten drücken oder wenn Sie Nahrungsmittel vom Messer entfernen.
- Bevor Sie den Deckel des Mischbechers entfernen: schalten Sie das Gerät aus, warten Sie bis den Motor völlig still steht, ziehen Sie den Stecker aus die Steckdose.
- Vorgekochte Zutaten brauchen zuerst abgekühlt zu sein bevor Sie an den Mischbecher hinzugefügt werden dürfen. **NIEMALS** der Mischbecher über das max. Niveau füllen, die Gefahr zu kleckern oder blockieren des Motors ist dann größer. Falls Sie jedoch heize Zutaten gebrauchen, achten Sie darauf dass Sie sich nicht verbrennen an Becher, Dampf oder Spritzer. Wenn nötig können Sie ein Küchenhandtuch über dem Deckel legen zur Schutz.
- Gebrauchen Sie den Sicherheitsverschluβ zur Befestigung des Mischbechers auf dem Motorblock NIE als ein/aus Schalter für den Food Processor. Gebrauchen Sie hierzu immer der ON/OFF Taste.

III. BEVOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

In der Verpackung finden Sie den Food Processor, Mischbecher, 4 Messerscheiben, Klopferscheibe, 1 edelstahl Messer, 2 kunststoff Messer, 2 Pressekegel, 1 Aufsatz für Zitruspresse, Spachtel, Aufsatz für Fullschaft und die Gebrauchsanweisung. Bevor dem ersten Gebrauch empfehlen wir alle Teile gut in einer Seifenlauge zu reinigen, außer den Motorblock. Diesen reinigen sie am Besten mit einem leicht feuchten Tuch. Das Gerät wird nur einschalten wenn alle Teile/Zubehör korrekt montiert wurden.

IV. GEBRAUCH DES FOOD PROCESSORS

a. Gebrauch des Gerätes

1. Stellen Sie den Mischbecher auf dem Motorblock und verschließen Sie diesen im Sicherheitsverschluβ.
2. Stellen Sie die Mischkupplung auf der Motorkupplung im Mischbecher.
3. GEBRAUCH DER MESSER UND KLOPFERSCHEIBE: Stellen Sie danach das Messer/Klopferscheibe auf der Mischkupplung. Fügen Sie dann die Zutaten hinzu.

ACHTUNG: IMMER erst den Mischbecher und Zubehör auf dem Motorblock stellen, danach erst Nahrungsmittel hinzufügen.

4. **GEBRAUCH DER MESSERSCHEIBEN**: Stellen Sie die Scheibe auf der Mischkupplung. Schlieβen Sie den Deckel und fügen Sie dann erst die Zutaten via die Füllschaft hinzu.
5. Stellen Sie den Deckel auf dem Mischbecher und verschließen Sie diesen durch in Uhrzeigersinn zu drehen.
6. Verschließen Sie danach den Mischbecher durch in Uhrzeigersinn zu drehen.

ACHTUNG: Das Gerät wird nicht funktionieren wenn es nicht korrekt montiert wurde.

7. Schalten Sie das Gerät ein und Selektiere die gewünschte Geschwindigkeit.
8. Gebrauchen Sie die „Pulse Funktion" für kurze Stöße. Diese Funktion geht solange Sie den Knopf in dieser Position halten.
9. Zur Entfernung des Deckels, Zubehörs und Mischbechers wiederholen Sie obenstehende Schritte in umgekehrter Folge.

   ACHTUNG: Der Mischbecher ist nicht geeignet fürs mahlen von harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Zuckerwürfel, …

b. Gebrauch der Zubehör

1. **Kunststoff Teigmesser klein (14) und kunststoff Teigmesser (13)**

   Fügen Sie trockene Zutaten am Mischbecher hinzu und fügen Sie Flussigkeiten hinzu via die Füllschaft weil das Gerät in Betrieb ist. Lassen Sie die Messer drehen bis sich einen glatten Teig geformt hat. Um ein gutes Resultat zu bekommen sollen Sie nach dem Knetprozess noch handmäβig kneten statt maschinell.

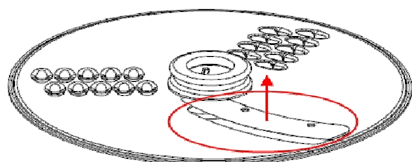
2. **Edelstahl Messer (12)**

Dies ist das meist vielseitiges Zubehör. Für ein sehr feines Resultat sollen Sie das Gerät länger einschalten als für ein grobes Resultat. Wenn Sie ein grobes Resultat nach Wünsch bekommen wollen gebrauchen Sie einfach die „Pulse Funktion“.

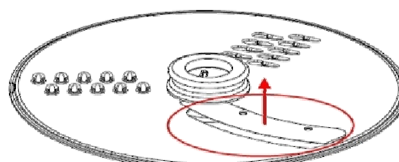
3. **Klopferscheibe (11)**
   Diese gebrauchen Sie nur zum Klopfen von leichten Texturen, wie Eiweiß, Eigelb und Zucker, Mayonnaise, … Schwerere Texturen wie Fett und Mehl können die Klopferscheibe beschädigen.

TIP: Für ein gutes Resultat gebrauchen Sie am Besten Eier mit Zimmertemperatur. Achten Sie auch darauf das Mischbecher und Klopferscheibe sauber und fettfrei sind.

4. **Edelstahl Scheiben für grobes und feines Schneiden und Raspeln (15, 16)**
   Gebrauchen Sie die Scheibe mit der Schneide nach oben zum Schneiden von Käsescheiben, Karotten, Gurke, Kartoffeln, Kohl, Zwiebel, …

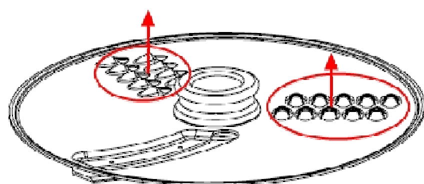


Scheibe für grobes Schneiden (16)

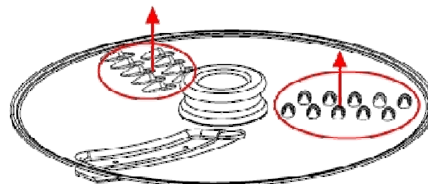


Scheibe für feines Schneiden (15)

Gebrauchen Sie die Scheibe mit der Raspel nach oben zum Raspeln von Käse, Karotten, Kartoffel, Gurke, …

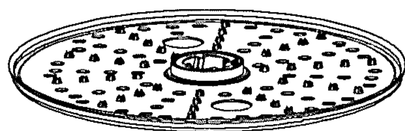


Scheibe für grobes Raspeln (16)



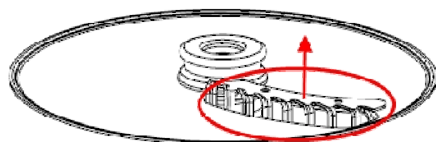
Scheibe für feines Raspeln (15)

5. **Edelstahl Purierscheibe (18)**
   Gebrauchen Sie die edelstahl Purierscheibe zum Pürieren von gekochten Kartoffeln, Karotten, … und anderem gekochten Gemüse.



Purierscheibe (18)

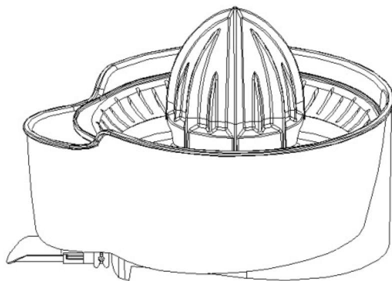
6. **Edelstahl Scheibe für Julienne (14)**
   Gebrauchen Sie diese Scheibe mit der Schneibe nach oben zum Schneiden von Julienne.



Scheibe für Julienne (15)

Zubehör	Funktion	Speed
Klopferscheibe	Klopfen von Eiweiß, Mayonnaise (max. 6 Eiweiβe)	1
	Klopfen von Eigelb und Zucker	1
	Sahne (1L)	1
Edelstahl Messer	Hacken von Fleisch (max. 600gr.), Gemüse	
Kunststoff Teigmesser	Hefeteig (max. 500gr. Mehl + 300ml Wasser), Krümelteig (max. 800gr. + 600gr. Sahne), Rührteig (max. 1,5kg)	2
Scheiben für fein/grob Schneiden, Pommes/Julienne	Feste Zutaten wie Kartoffeln, Karotten, Kohl,…	2
	Weiche Zutaten wie Tomaten, Gurken, …	1
Zitruspresse	Zitrusfrüchte	1

V. GEBRAUCH der ZITRUSPRESSE



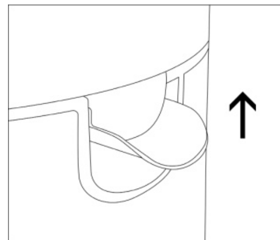


Fig. 1

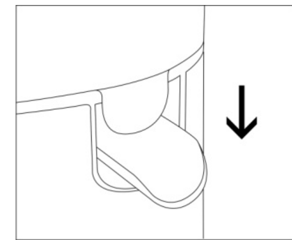


Fig. 2

1. Stellen Sie die Kupplung der Zitruspresse und die Saftschale mit Sieb auf den Motorblock.
2. Drehen Sie die Saftschale im Uhrzeigersinn zum Verschließen.
3. Stellen Sie den gewünschten Pressekegel (groβ oder klein) auf die Saftschale mit Sieb.
4. Schneiden Sie die Zitrusfrucht durch mitten. Stellen Sie eine Helfte auf den Pressekegel und drücken Sie leise damit der Motor zu drehen anfängt.
5. Die Saftschale hat einen anti-tropf Saftauslauf. Setzen Sie vor dem Pressen ein Glas unter dem Saftauslauf. Der Saftauslauf soll offen sein. (fig. 2). Nach dem Pressen schließen Sie den Saftauslauf wieder damit Sie nicht kleckern (fig. 1).

VI. REINIGUNG

1. Das Gerät ausschalten, die Schnur aus der Steckdose ziehen und warten bis den Motor nicht mehr dreht.
2. Das Zubehör entfernen. Vorsicht mit den Scharfen Messer.
3. Der Motorteil **NIE** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Dieser Teil nur mit einem feuchten Tuch reinigen und danach sorgfältig abtrocknen. Sorgen Sie dafür, dass niemals Wasser in das Gerät gelangen kann!
4. Das Zubehör und abnehmbare Teile können Sie in einer Seifenlauge reinigen. Danach sehr gut abspülen mit kaltem Wasser. Sie dürfen das Zubehör auch im Geschirspüler reinigen.

ACHTUNG: Bitte keine Topfkratzer, aggressive Reinigungsmittel oder Flüssigkeiten wie Alkohol, Petroleum oder Aceton verwenden zur Reinigung des Gerätes.

TIP: Das Gerät ist am einfachsten zu reinigen sofort nach Gebrauch.

VII. NÜTZLICHE HINWEISE BEI STÖRUNGEN

Falls Beschädigung der Schnur oder einer Panne am Gerät sollen Sie es sicherlich nicht mehr gebrauchen. Wenden Sie sich an Ihren Verkäufer.

DAS GERÄT IST FÜR HAUSHALTLICHEN GEBRAUCH KONZIPIERT. BEI PROFESSIONELLEM GEBRAUCH IST DIE GARANTIE UNMITTELBAR HINFÄLLIG.

DIE GARANTIE DECKT KEINE DEFEKTE UND/ODER BESCHÄDIGUNGEN INFOLGE NICHT FOLDEN DES GEBRAUCHSANWEISUNG

VII. GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie beginnt mit dem Ankaufstag.
Dauer der Garantie: 2 Jahre

- Die Garantie deckt den Ersatz des Motorblocks, falls er von unserer technischen Abteilung als defekt anerkannt wird. Die Garantie deckt kein Zubehör wie Mischbecher, Deckel mit Füllschaft, edelstahl Messerscheiben, Klopferscheibe, Spachtel, Zitruspresseaufzatz, Messer.
- Die Garantie gilt nur für den Erstkäufer
- Die Portokosten für den hin- und Rückversand gehen zu Lasten des Käufers.

Die Garantie gilt nur nach Vorlage der, durch den Verkäufer beim Verkauf ordnungsmäßig ausgefüllten Garantiebescheinigung oder der Verkaufsrechnung.
Die Garantie ist hinfällig bei:

- Nicht korrekten Anschluss, z.B. übermäßige Netzspannungsschwankungen.
- Nicht normaler oder zweckwidriger Gebrauch oder Behandlung.
- Fehlende oder falsche Pflege.
- Geräte die von unautorisierten Dritten verändert oder repariert wurden.
- Geräte deren Kennnummern beseitigt oder geändert wurden.



VIII. UMWELT

Setzen Sie dieses Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht beim normalen Hausmüll, aber geben Sie es ab in einem offiziellen Sammelpunkt zur Recycling. So helfen Sie die Umwelt zu schützen.

IX. HAFTUNG

Alle Haftung ebenso nach Gebraucher als auch nach allen Dritten die erwachsen sollten durch nicht Folgen dieser Gebrauchsanweisung, geht auf keinen Fall zu Laste des Fabrikanten. Bei nicht folgen der Sicherheitshinweise schützt der Gebraucher dieses Gerätes oder die Person die die Sicherheitshinweise nicht gefolgt hat den Fabrikanten gegen Haftpflicht

NV J. van RATINGEN
Stadsheide 11 - B-3500 Hasselt
E-Mail : info@vanratingen.com
Website : www.vanratingen.com